Банкет стоимостью 3000 рублей на персону

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Галантин из маринованного бедра цыпленка, запечённого под прессом, вяленых томатов и домашнего сыра, подаётся с соусом «Дзадзики» (на основе йогурта) 1\40\20
- Паштет из печени индейки с апельсиновой цедрой и коньяком, джемом из брусники и мёда, подаётся с пшеничной чиабаттой 1\40\20
- Свиной окорок, маринованный в гранатовом соке, запечённый при высоких температурах, подаётся с русской горчицей 1\40\20
- Брускетта с отварной говядиной, приготовленная «Sous Vide», с соусом из тунца 1\50
- «Роль Трапезица» (сыровяленый мясной деликатес из свиной шейки) с миксом свежей зелени 1\40\10
- Картофель «Бэби» с сельдью пряного посола и жемчужным луком 1\30
- Сырная горка (ассорти из сыров класса "Гауда", виноград, орехи, мёд) 1\40

САЛАТ, ПОДАННЫЙ ПОРЦИОННО

- Микс-салат с курой в хрустящей панировке, сладкой паприкой, свежим огурцом и маслинами, заправленный цитрусовым соусом 1\100

САЛАТ, ПОДАННЫЙ В ОБЩИХ БЛЮДАХ

- Салат «Оливье» с треской собственного копчения 1\100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчик с мясом (говядина/мясо птицы) 1\80

ГОРЯЧЕЕ С ГАРНИРОМ, ОДНО НА ВЫБОР (ОТ 10 ПОРЦИЙ КАЖДОГО ВИДА)

- Сочная куриная грудка запечённая под грибным жульеном 1\170
- Стейк из свиной шеи с соусом ткемали 1\120\50

ГАРНИР

- Отварной картофель со сливочным маслом и укропом 1\150

БУФЕТ

- Хлебная корзина (чиабатта, заварной хлеб, зерновой багет) подаётся со взбитым сливочным маслом с травами 1\100\10
- Графин с питьевой водой, мятой и лимоном 1\200

ГОРЯЧИЙ НАПИТОК, ОДИН НА ВЫБОР

- Чай черный или зеленый (сахар, лимон) 1\180
- Кофе заварной «LAVAZZA» (сахар, сливки) 1\180

Итого: вес закусок на персону: 1060 гр \ объем напитков на персону: 380 мл

В стоимость меню включено обслуживание (из расчёта 1 официант на 10-15 гостей),посуда стекло, бокалы и приборы, сервировка и накрытие. Все варианты меню носят рекомендательный характер и могут быть изменены по Вашему желанию.

Минимальная сумма заказа 50 000 рублей.

Меню носит рекомендательный характер и может быть изменено по вашему желанию. Наши специалисты всегда готовы проконсультировать вас по телефону 8 800 100 2184.